GENTE
in cucina
CARTOCCIO
Profumatelo alla liquirizia
OLIVE
Ottime nelle uova farcite
TORTE ALLA CREMA
Deliziose con il mango
BIRRA
ORIGINALE NEI DESSERT AL CACAO
LINGUINE
ALLA PUTTANESCA
COME FARLE IN 4 MOSSE

DA TRADIZIONE A ECCELLENZA

Buone notizie per chi ama i Salamini Italiani alla Cacciatora. Questo salame, comunemente noto come Salame Cacciatore Italiano, negli anni ha ridotto notevolmente il contenuto di sale, grassi e colesterolo, mantenendo la presenza di preziosi acidi grassi monoinsaturi (i cosiddetti "grassi buoni"), di vitamine del gruppo B e di sali minerali come il potassio. Ricchi di proteine, questi salamini costituiscono ancora un alimento che dona energia di qualità in modo pratico e gustoso. Inoltre, sono una risorsa d'eccellenza anche in cucina. Due abbinamenti sorprendenti? Sulla vellutata di zucca o nel riso basmati con i broccoli. Scopri tutte le info e le ricette su salamecacciatore.it

LA SPECIALITÀ 100% ITALIANA OGGI HA MENO GRASSI, MENO SALE ED È SENZA LATTOSIO

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

CERCA i DUE MARCHI

DOP - Denominazione di Origine Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- **L'utilizzo di carni di alta qualità provenienti solo da suini nati e allevati esclusivamente in Italia.**
- **Il rispetto del Disciplinare di produzione.**

www.delimeat.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

GENTE in cucina

sommario

CARTOCCIO

BIRRA

LINGUINE

OLIVE

TORTE ALLA CREMA

42

FANTASIA DI SAPORI

Il trionfo della creatività in gustosissimi cartocci e in prelibatezze profumate alla birra. L'eleganza delle linguine e la sapidità delle olive. E poi un bel caleidoscopio di dolci alla crema, golosi e colorati.

CARTOCCIO
scrigni di sapore pieni di sorprese

Ossibuco con taccole e feta

Preparazione **15 minuti**
Tempo di cottura **1 ora**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 ossibuchi di vitello * 300 g di taccole * 80 g di piselli sgranati * 1 spicchio d'aglio * 100 g di feta * 1 ciuffo di menta * 100 ml di vino bianco * Brodo vegetale * Farina * Burro * Sale e pepe

Infarinate gli ossibuchi e rosolateli in una padella con poco burro e l'aglio, spellato e tritato. Sfumate con il vino, salate, pepate e bagnate a filo di brodo. Coprite e cuocete a fuoco dolce 45 minuti, unendo se occorre altro brodo. Pulite e tagliate a pezzetti le taccole. Dividetele su 4 larghi fogli di carta da forno insieme ai piselli, aggiungete la feta sbriciolata e disponetevi sopra gli ossibuchi, irrorando con qualche cucchiaio del loro sughetto. Chiudete i cartocci e infornate a 180° per circa 20 minuti. Servite con ciuffetti di menta fresca.

Misto di cimette

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di cimette miste di cavolfiore, broccolo romanesco e broccoletti * 1 peperone giallo * 1 cipolla * 4 spicchi d'aglio * Paprica * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate le cimette, scottatele 5 minuti in acqua bollente salata e scolatele. Spellate e affettate la cipolla. Pulite il peperone e tagliatelo a listarelle. Dividete gli ortaggi su 4 fogli di carta da forno. Unite gli spicchi d'aglio, sbucciati e schiacciati. Spolverizzate di paprica e condite con olio, sale e pepe. Chiudete i cartocci e infornate 20 minuti a 200°.

CARTOCCIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di vitello da 150 g l'uno * 100 g di funghi champignon * 80 g di germogli di soia * 1 carota * 2 zucchine * 1 ciuffo di prezzemolo * Salsa di soia * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Scottate i filetti 30 secondi per lato in una padella con un filo d'olio. Salateli, pepateli e teneteli da parte. Pulite e tagliate a fettine funghi e zucchine, raschiate e riducete a filetti la carota e fateli saltare 10 minuti nella padella con un filo d'olio, uno di soia e pepe. Tenete da parte metà delle verdure saltate, mescolate le altre con i germogli sciacquati e distribuite il mix su 4 fogli di carta da forno. Aggiungete i filetti, le verdure rimaste, il loro sughetto, il prezzemolo tritato e qualche fiocchetto di burro. Chiudete i cartocci e infornate per circa 20 minuti a 200°.

Medaglioni di vitello

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Rose di sogliola e gamberetti

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 di filetti di sogliola * 200 g di gamberetti * 120 ml di panna fresca * 2 limoni * Zafferano in stimmi * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i limoni e tagliateli a fettine sottili. Condite i filetti di sogliola con olio, sale e pepe e arrotolateli, per ottenere delle rose, inserendo al centro le fettine di limone. Dividete le rose e i gamberetti lavati su 4 fogli di carta da forno. Versate la panna, salate e pepate. Unite il prezzemolo, intero e tritato, alcuni stimmi di zafferano e chiudete i cartocci. Infornate 15 minuti a 180º.

CARTOCCIO

Triglie al sedano e finocchio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 triglie pulite e squamate * 2 finocchi * 2 coste di sedano * Paprica * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate le triglie e conditele dentro e fuori con sale, pepe e paprica. Mondate e riducete a dadini il sedano e i finocchi (tenete da parte le barbe verdi), poi conditeli in una terrina con olio, sale, pepe e paprica. Dividetene 3/4 su 4 fogli di carta da forno, adagiate le triglie pulite e coprite con le verdure rimaste, le barbe verdi, paprica e un giro d'olio. Chiudete i cartocci e infornate 20 minuti a 180°.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di faraona a pezzi * 300 g di cavoletti di Bruxelles * 4 bastoncini di liquirizia * 1 cucchiaino di liquirizia in polvere * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i cavoletti, tagliateli a spicchi e conditeli in una terrina con olio, sale, pepe e metà della liquirizia. Distribuiteli su 4 fogli di carta da forno. Condite i pezzi di faraona con sale, pepe, la liquirizia rimasta e adagiateli sui cavoletti. Aggiungete i bastoncini di liquirizia, alcuni fiocchetti di burro, chiudete e infornate i cartocci 45 minuti a 200°.

Faraona alla liquirizia

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

Sella di coniglio e verdurine

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 selle di coniglio * 200 g di taccole * 100 g di piselli sgranati * 2 zucchine * 1 carota * Maggiorana secca * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete le selle di coniglio in una pirofila con una presa di maggiorana, un filo d'olio, sale, pepe e fate marinare un'ora. Scolatele dalla marinata e tagliatele a metà. Pulite e tagliate a pezzetti taccole e le zucchine, raschiate e riducete a bastoncini le carote e conditele in una terrina, insieme ai piselli, con olio, sale e pepe. Distribuitele su 4 fogli di carta da forno insieme alle selle, irrorate con la marinata, chiudete i cartocci e cuocete 40 minuti in forno a 180°.

Fesa di tacchino ai pomodori

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g di fesa di tacchino a fettine * 8 pomodori secchi sott'olio * 1 mazzetto di prezzemolo * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale

Tagliate le fettine di fesa a bocconcini e conditele in una terrina con i pomodori secchi a pezzetti, olio, peperoncino e poco sale. Dividetele su 4 fogli di carta da forno insieme ad alcuni rametti di prezzemolo. Chiudete i cartocci e infornate 25 minuti a 200°.

CARTOCCIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 branzini da porzione puliti e squamati * 4 zucchine * 2 carote * 1 cipolla * 4 foglie di alloro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate i pesci, eliminate le teste e praticate alcuni tagli paralleli sui lati, senza incidere troppo la polpa. Condite i branzini dentro e fuori con un pizzico di sale e massaggiateli con un filo d'olio. Pulite e affettate carote, zucchine e cipolle. Conditele in una terrina con olio e sale e dividetele su 4 fogli di carta da forno. Aggiungete le foglie di alloro, i branzini e chiudete i cartocci. Infornate 30 minuti a 200°.

Branzino, carote e zucchine

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Camembert con crostini

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 Camembert (circa 250 g) * 2 fette di pane casereccio * 40 g di uvetta * 2 cucchiai di liquore Calvados * Burro

Incidete la superficie del Camembert con un taglio a croce e allargate i lembi leggermente. Avvolgete il formaggio in un foglio di carta da forno, chiudete il cartoccio e infornate a 180° 15 minuti. Intanto, portate a bollore in un pentolino il liquore con l'uvetta e fate ridurre fino a ottenere una consistenza sciropposa. Riducete il pane a dadini e friggeteli in una padella, con una noce di burro. Sfornate il formaggio, irroratelo con il composto di uvetta, guarnite con i crostini e servite.

Zucchine ripiene

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 zucchine * 80 g di feta * 1 cipolla * 1 ciuffo di basilico * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e tagliate a metà per il lungo le zucchine,senza arrivare fino in fondo, per non separare le 2 metà. Allargatele con delicatezza e dividetevi la cipolla spellata e affettata, la feta sbriciolata e il basilico sminuzzato. Disponete le zucchine su 4 fogli di carta da forno e conditele con poco sale (solo sulla parte esterna), peperoncino e pepe a piacere e un filo d'olio. Chiudete i cartocci e infornate 20 minuti a 200°.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg di cuori di mare * 1 peperone verde * 1 peperone rosso * 2 pomodori * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate i cuori di mare e metteteli un'ora a bagno in acqua fredda salata. Mondate i peperoni, lavate i pomodori e tagliateli a pezzetti. Conditeli in una terrina con olio, sale, pepe e divideteli su 4 fogli di carta da forno. Aggiungete le conchiglie sgocciolate, chiudete i cartocci e infornate 20 minuti a 190°.

Conchiglie ai peperoni

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

CARTOCCIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 mele Golden * 2 cucchiai di zucchero di canna * 2 cucchiai di granella di pistacchi * Cannella in polvere * Burro

Lavate le mele e tagliate le calotte. Disponete le mele su 4 fogli di carta da forno e spolverizzatele con lo zucchero di canna e una presa di cannella. Cospargete con la granella di pistacchi e unite qualche fiocchetto di burro. Chiudete i cartocci e infornate 50 minuti a 200°.

Mele, cannella e pistacchi

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Straccetti all'arancia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di straccetti di manzo * 200 g di taccole * 80 g di germogli di soia * 1 arancia * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate le taccole e fatele scottare 5 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e tagliatele a pezzetti. Mescolatele in una terrina con gli straccetti di manzo, i germogli di soia, olio, sale e pepe. Lavate l'arancia, ricavate la scorza a filetti e uniteli a carne e verdure insieme a una spruzzata del suo succo. Aggiungete il prezzemolo tagliato a filetti, mescolate e dividete gli ingredienti su 4 fogli di carta da forno. Chiudete i cartocci e infornate per circa 15 minuti a 200°.

BIRRA
l'inaspettato gusto della bionda

Mousse al cioccolato

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g di cioccolato al latte * 330 ml di birra chiara * 1 l di panna fresca * 1 arancia * 30 ml di liquore all'arancia * Zucchero * Burro

Riscaldate la birra in una casseruola fino al bollore e lasciate evaporare l'alcol qualche minuto. Unite il cioccolato a pezzetti e mescolate per scioglierlo. Spegnete, versate in una ciotola e fate intiepidire. Montate la panna e unitela al cioccolato. Distribuite la mousse in 8 bicchieri e passate 4 ore in frigo. Sbucciate le arance al vivo ricavando gli spicchi privi di pellicine. Fateli rosolare in una padella con una noce di burro, cospargete di zucchero, irrorate con il liquore e fate evaporare l'alcol. Decorate le mousse con gli spicchi e servite.

Tonno ai carciofi e midollo

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 tranci di tonno da circa 160 g l'uno * 6 carciofi * 4 fettine di midollo di bue * 200 ml di birra chiara * 200 ml di brodo di carne * 2 scalogni * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale pepe

Sbucciate e tritate gli scalogni. Fateli rosolare in una padella con una noce di burro, versate la birra (tranne una tazzina), il brodo e fate ridurre della metà. Intanto, mondate i carciofi, tagliateli a fettine sottili e fateli rosolare in una padella con l'aglio spellato e tritato, un dito d'olio, sale e pepe. Sfumate con la birra tenuta da parte, fate evaporare e cuocete finché i carciofi sono teneri. Nel frattempo, rosolate le fettine di midollo in un'altra padella con poco burro, un filo d'olio, sale e pepe, dorandole sui entrambi i lati. Tenetele da parte in caldo e scottate nella stessa padella i tranci di tonno, un paio di minuti per lato. Regolate di sale la salsa di scalogni, pepatela e frullatela con un mixer a immersione. Affettate i tranci di tonno e serviteli con i carciofi, il midollo e la salsa, completando con una macinata di pepe e foglie di prezzemolo.

Pie di manzo

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 500 g di spezzatino di manzo * 150 g di fontina * 1 cipolla * 2 foglie di alloro * 400 ml di birra scura * Concentrato di pomodoro * 1 tuorlo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una casseruola, dorate la cipolla, spellata e tritata, in un filo d'olio con l'alloro. Unite la carne, rosolate 10 minuti, versate la birra e fate sfumare l'alcol. Stemperate nel fondo una punta di concentrato, salate, pepate e mescolate. Proseguite la cottura per circa 50 minuti, a casseruola coperta e a fuoco dolce, bagnando se occorre con poca acqua. Trasferite la carne in 4 pirofiline, unte d'olio risalendo fin sui bordi, e unite il formaggio a fettine. Srotolate la sfoglia, appiattitela leggermente con il mattarello e ricavate 4 dischi delle dimensioni delle pirofiline. Disponeteli sulla carne, sigillate i bordi, bucherellate la superficie e spennellatela con il tuorlo, sbattuto con poca acqua. Infornate 25 minuti a 180°.

Stufato con cipolle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di spezzatino di manzo * 100 g di pancetta * 330 ml birra scura * 2 cipolle * 2 foglie di alloro * Farina * Brodo di carne * 2 cucchiai di aceto * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Tritate finemente la pancetta e rosolatela in una casseruola con una noce di burro. Toglietela e fate appassire nel suo fondo le cipolle, spellate e affettate, con un filo d'olio, mettendo il coperchio e bagnando con poco brodo per non farle colorire. Intanto, infarinate i bocconcini di carne e rosolateli in una padella, pochi per volta, con un filo d'olio dorandoli su tutti i lati. Teneteli da parte e sfumate il fondo con l'aceto e la birra, raschiandolo bene. Riunite nel tegame delle cipolle la pancetta e aggiungete la carne e il sughetto alla birra. Proseguite la cottura per circa un'ora a fuoco dolce, con il coperchio, bagnando se occorre con poco altro brodo. Regolate di sale, pepate a piacere e servite lo stufato ben caldo.

Crema con crostini fritti

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 ml di brodo di pollo * 1 cipolla * 60 g di farina * 330 ml di birra scura * 4 fette spesse di pane casereccio * 2 cucchiai di panna acida * 100 g di burro * Sale e pepe

Fate appassire la cipolla, spellata e tritata, in una casseruola con 80 g di burro. Spolverizzate con la farina, mescolate velocemente e fate tostare 1-2 minuti, rigirando continuamente. Bagnate con la birra e il brodo, stemperate bene il fondo, portate a bollore e fate sobbollire 30 minuti, semi coperto. Tagliate il pane a dadini, rosolateli in una padella con il burro rimasto, dorandoli su tutti i lati, e scolateli su carta da cucina. Frullate la crema con un mixer a immersione. Aggiungete la panna acida, mescolate, regolate di sale e pepate. Servite la crema con i crostini di pane.

Arrosto di girello

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di girello (magatello) di vitello * 400 g di cavolo cappuccio * 1 cipolla * 1 carota * 1 gambo di sedano * 350 ml di birra rossa * 2 foglie di alloro * 1 cucchiaio di bacche di ginepro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tritate mezza cipolla spellata con la carota raschiata e il sedano mondato. Fateli appassire 5 minuti in una casseruola con un filo d'olio e l'alloro. Unite la carne e rosolatela 10 minuti da tutti i lati. Salate, pepate e bagnate con la birra. Fate evaporare l'alcol e cuocete a fuoco dolce, con il coperchio, per un'ora e 30 minuti, rigirando ogni tanto la carne. Nel frattempo pulite il cavolo e sfogliatelo, eliminando base e costole più dure, poi riducetelo a striscioline. Spellate e tritate la cipolla rimasta. Rosolatela qualche istante in un tegame con un filo d'olio e le bacche di ginepro, leggermente pestate. Unite il cavolo, sale e pepe, mescolate e cuocete per circa 30 minuti, con il coperchio, bagnando se occorre con poca acqua. Servite l'arrosto con la salsa e il cavolo stufato.

Zuppetta di lenticchie

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lenticchie piccole * 500 ml di birra chiara * 2 porri * 4 piadine integrali * 1 spicchio d'aglio * 1 rametto di rosmarino * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate le lenticchie e mettetele a bagno 20-30 minuti nella birra: quelle piccole, in realtà, non hanno bisogno di ammollo ma il passaggio nella birra servirà a insaporirle. Sgocciolatele (conservate la birra) e fatele lessare in un litro di acqua, inizialmente fredda, con il rosmarino, calcolando circa 30 minuti dal bollore. In una padella, dorate l'aglio, spellato e schiacciato, con un filo d'olio. Eliminatelo e unite i porri, mondati e tagliati a rondelle compresa la parte verde più tenera. Salate e pepate, sfumate con qualche cucchiaio della birra tenuta da parte, fate evaporare e stufate circa 15 minuti a fuoco basso, finché i porri sono teneri. Eliminate il rosmarino e recuperate con un mestolo forato metà delle lenticchie. Frullatele, riunite la purea nella casseruola, aggiungete i porri con il loro fondo di cottura, regolate di sale e pepate. Intanto, tagliate le piadine a spicchi e tostatele qualche minuto in forno a 200°. Servitele con la zuppetta, completata con una macinata di pepe e un filo d'olio.

Cosciotto al forno

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 cosciotto di agnello * 1 mazzo di carote novelle * 100 g di asparagi selvatici * 100 g di cipolline * 2 spicchi d'aglio * 500 ml di birra chiara * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Dorate a fuoco vivo l'aglio spellato, con un filo d'olio, in una casseruola che vada sulla fiamma e in forno. Unite il cosciotto e fatelo rosolare da tutti i lati a fuoco vivo. Salate e pepate, versate la birra e portate a bollore. Mettete il coperchio e infornate a 200° per circa 45 minuti. Mondate carote, cipolline, asparagi e uniteli nella casseruola. Salate, coprite e rimettete in forno altri 45 minuti, irrorando di tanto in tanto carne e ortaggi con il fondo di cottura. Servite ben caldo.

Baccalà fritto

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di baccalà già ammollato * 2 albumi * 200 ml di birra chiara * 1 spicchio d'aglio * 1 limone * 140 g di farina, più quella per infarinare * Olio di semi di arachidi * Olio extravergine d'oliva * Sale

Privante il baccalà di pelle e lische, tagliatelo a trancetti e fateli marinare 15 minuti in una terrina con il succo del limone e l'aglio, spellato e schiacciato. Montate gli albumi a neve.
Setacciate la farina in una ciotola, unite un filo d'olio e stemperate con la birra ben fredda, versata a filo. Incorporate con delicatezza gli albumi a neve.
Sgocciolate i pezzi di baccalà, asciugateli con carta da cucina, infarinateli, immergeteli man mano nella pastella e friggeteli, pochi per volta, in abbondante olio di semi bollente. Sgocciolateli su carta da cucina, salateli leggermente e serviteli subito, ben caldi.

Lonza alle prugne

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,5 kg di lonza di maiale * 330 ml di birra rossa * 200 g di prugne secche snocciolate * 50 g di uvetta * 100 g di ribes rossi e bianchi * 2 scalogni * 2 spicchi d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 ciuffo di menta * Cannella in polvere * Zenzero in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate a fuoco vivo la lonza in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio. Unite gli spicchi d'aglio sbucciati e gli scalogni spellati e tritati. Salate, pepate e spolverizzate con una presa di zenzero e cannella. Bagnate con parte della birra, fate evaporare e infornate 25 minuti a 180°. Unite prugne e uvetta, altra birra se occorre e rimettete in forno 15 minuti. Aggiungete i ribes e le erbe tritate, la birra rimasta e terminate la cottura in una decina di minuti.

BIRRA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 rotoli di pasta sfoglia pronta * 800 g di spezzatino di maiale * ½ cavolo cinese * 1 cipolla * 1 rametto di rosmarino * 250 ml di birra chiara * 500 ml di brodo di carne * 20 g di farina * 50 ml di salsa di soia * 50 ml di aceto bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire la cipolla, spellata e tritata, in una casseruola con un filo d'olio e il rosmarino. Unite la carne, rosolate, cospargete la farina e mescolate 1-2 minuti. Bagnate con la birra, staccando bene il fondo. Versate il brodo, la soia e l'aceto, coprite e cuocete 15 minuti a fuoco lento. Togliete il coperchio e continuate la cottura 15 minuti, per ridurre la salsa. Mondate e tritate il cavolo, unitelo alla carne, regolate di sale, pepate e spegnete. Foderate con un disco di sfoglia uno stampo, imburrato fino all'orlo, bucherellatelo e versate la carne. Srotolate la sfoglia rimasta, tagliatela strisce e disponetele a griglia sul ripieno. Sigillate e infornate 30 minuti a 200°.

Torta salata di maiale

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

Faraona in cocotte

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona * 330 ml di birra chiara
* 12 scalogni * 1 mazzetto di timo
* Burro * Olio extravergine d'oliva
* Sale e pepe

Sbucciate gli scalogni, divideteli a spicchi e tagliate a metà per il lungo i più grandi. Disponeteli sul fondo di una cocotte imburrata e conditeli con un filo d'olio, sale, pepe e una presa di foglioline di timo. Massaggiate la faraona con una noce di burro morbido, sale e pepe. Sistematela sugli scalogni, unite altre foglioline di timo e versate la birra, facendola scorrere sui lati del recipiente. Mettete il coperchio e infornate per circa un'ora e 30 minuti, irrorando di tanto in tanto la faraona con il suo fondo e scoprendo negli ultimi 20 minuti di cottura.

LINGUINE

primi piatti dal profumo avvolgente

Verdi alle noci

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine verdi * 60 g di gherigli di noci * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 250 ml di panna fresca * 150 ml di vino bianco * 80 ml di brodo vegetale * 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate (basilico, prezzemolo, origano) * 4 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * Olio extravergine d'oliva * Sale

Tostate qualche minuto le noci in una padella antiaderente. Lasciatele intiepidire, tenetene da parte alcune per guarnire e tritate le altre. Sbucciate e tritate scalogno e aglio. Fateli appassire in una padella con un filo d'olio. Sfumate con il vino, fate evaporare, bagnate con il brodo, la panna e lasciate ridurre la salsa 5 minuti. Cuocete le linguine in acqua salata. Aggiungete alla salsa metà del parmigiano, le noci tritate e le erbe. Diluite se occorre con un po' di acqua della pasta, regolate di sale e pepate. Scolate le linguine al dente e saltatele nel condimento. Guarnite con le noci rimaste e servite con il resto del parmigiano.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 150 g di fesa di tacchino a fettine sottili * 100 g di mascarpone * 1 mazzetto di rucola * 1 scalogno * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Grigliate le fettine di carne su una bistecchiera, conditele con olio, sale, pepe e tagliatele a pezzetti. In una padella, fate appassire lo scalogno, spellato e tritato, con un filo d'olio. Intanto, lessate le linguine in acqua bollente salata, tenendo da parte una tazzina della loro acqua. Scolatele al dente, versatele in padella, saltate qualche istante, unite il mascarpone e stemperatolo con un po' dell'acqua tenuta da parte. Aggiungete il tacchino e servite con il parmigiano, decorando con la rucola lavata e asciugata.

Al tacchino e mascarpone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

LINGUINE

Con briciole e pancetta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 1 cipolla * 200 g di pancetta affumicata * 80 g di mollica di pane raffermo * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una padella antiaderente, fate rosolare la pancetta finché diventa croccante. Toglietela, aggiungete un filo d'olio e fate appassire la cipolla, spellata e tritata. Intanto, tritate la mollica nel mixer e rosolatela in un'altra padella, con poco olio. Lessate nel frattempo le linguine in acqua salata.

Scolatele al dente (tenete da parte un po' della loro acqua) e fatele saltare nella padella con la cipolla. Unite se occorre un filo dell'acqua tenuta da parte. Aggiungete la pancetta croccante spezzettata, il prezzemolo tritato e pepate a piacere. Cospargete con la mollica rosolata e servite.

Cremose con salsiccia

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 200 g di salsiccia * 200 g di piselli sgranati * 1 cipolla * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * 200 ml di vino bianco * 30 g di mascarpone * 1 ciuffo di menta * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire la cipolla, sbucciata e tritata, in una padella con un filo d'olio. Unite la salsiccia, spellata e divisa a pezzetti, e rosolate. Sfumate con il vino, unite i piselli, regolate di sale, pepate e cuocete 15 minuti. Intanto, lessate le linguine in acqua salata. Tenete da parte una tazzina della loro acqua, scolatele, trasferitele nella padella e unite metà del grana, il mascarpone e poca acqua se occorre. Amalgamate e servite con il grana rimasto e la menta.

LINGUINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 150 g di salmone senza pelle * 200 ml di panna fresca * ½ cipolla * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 cucchiaio di pinoli * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate tostare i pinoli in una padella antiaderente. Levateli, unite nella padella un filo d'olio e rosolatevi la cipolla, spellata e tritata. Aggiungete il salmone. privato delle lische e tagliato a pezzetti. Fate insaporire, unite la panna e lasciate addensare. Unite i pinoli tostati, sale, pepe e spegnete. Cuocete intanto le linguine in acqua salata. Tenete da parte un po' dell'acqua di cottura, scolatele al dente, conditele con il salmone, diluendo se occorre con poca acqua, e servite con l'erba cipollina tagliuzzata.

Alla panna e salmone

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

In salsa di nocciole

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 80 g di nocciole sgusciate * 60 g di parmigiano reggiano grattugiato * 2 cucchiai di latte * ½ spicchio d'aglio * 1 ciuffo di cerfoglio * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Frullate nel mixer metà delle nocciole con l'aglio spellato e il parmigiano, versando a filo il latte e tanto olio quanto ne serve per ottenere una salsa. Versatela in una terrina. Nel frattempo, cuocete le linguine in abbondante acqua salata. Prelevate una tazzina della loro acqua e diluite la salsa nella terrina. Tritate grossolanamente le nocciole rimaste. Scolate le linguine al dente, conditele con la salsa e una noce di burro e servitele con le nocciole tritate e il cerfoglio.

LINGUINE

In rosso alla puttanesca

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 4 filetti di acciughe sott'olio * 1 cucchiaio di capperi sotto sale * 40 g di olive nere * 300 g di pomodori pelati * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 spicchio d'aglio * Peperoncino in fiocchi * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sciacquate i capperi e metteteli a bagno in acqua tiepida. Fate appassire in una padella, con un filo d'olio, l'aglio schiacciato con le acciughe e una presa di peperoncino, mescolando finché le acciughe sono sciolte. Unite i capperi scolati, i pelati a pezzetti e cuocete 10 minuti. Aggiungete le olive e regolate se occorre di sale. Intanto, cuocete le linguine in abbondante acqua salata. Scolatele al dente e saltatele nella padella. Completate con il prezzemolo, tritato in modo grossolano, e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 800 g di vongole veraci * 2 fette di bacon * 2 spicchi d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 peperoncino fresco * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate le vongole e fatele risposare un'ora in acqua fredda salata. Sgocciolatele e sciacquatele. Scaldate in una padella ampia uno spicchio d'aglio schiacciato, un filo di olio e i gambi del prezzemolo. Unite le vongole, coprite e lasciatele aprire a fuoco medio. Scolate le conchiglie e filtrate il fondo. Sgusciate 2/3 dei molluschi e lasciate gli altri interi per guarnire. Rosolate nella padella l'aglio rimasto, schiacciato, con il bacon sminuzzato finemente e il peperoncino, pulito e tritato. Versate il fondo delle vongole e fate sobbollire qualche minuto. Riunite tutti i molluschi e spegnete. Cuocete intanto le linguine in acqua, salata leggermente. Scolatele al dente conservando un po' di acqua di cottura. Saltatele nella padella, diluendo con un po' dell'acqua tenuta da parte. Aggiungete il prezzemolo tritato e servite.

Alle vongole e bacon

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

LINGUINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 200 g di polpa di agnello * 1 cipolla * 200 g di passata di pomodoro * 1 foglia di alloro * 1 cucchiaino di cumino in polvere * Peperoncino in polvere * Brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una padella con un filo d'olio e l'alloro. Tagliata la carne a pezzetti molto piccoli, aggiungeteli alla cipolla e rosolate. Versate la passata e unite il cumino, una presa di peperoncino e un pizzico di sale. Fate sobbollire a fuoco dolce 20-25 minuti, bagnando se occorre con poco brodo. Lessate le linguine in acqua bollente salata. Scolatele al dente, conditele in una terrina con il ragù, una grossa noce di burro e servite.

Speziate al ragù di agnello

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Con feta e cardoncelli

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 4 grosse teste di funghi cardoncelli * 150 g di feta * 1 pomodoro * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i funghi e cuoceteli in una padella antiaderente ben calda, unta d'olio, rosolandoli sui entrambi i lati. Salateli, levateli e passate nella stessa padella la feta, tagliata a dadini, dorandoli bene. Intanto, soffriggete in un'altra padella l'aglio spellato con un filo d'olio. Lavate il pomodoro, tagliatelo a dadini, uniteli al soffritto, salate e fate saltare qualche minuto. Cuocete le linguine in abbondante acqua salata, scolatele al dente e saltatele nella padella con il pomodoro. Pepate e servite con i funghi e la feta, il prezzemolo tritato e un giro di olio crudo.

LINGUINE

Ai pomodori secchi e funghi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 150 g di funghi champignon * 70 g di pomodori secchi sott'olio * 1 scalogno * 1 mazzetto di rucola * 50 g di parmigiano reggiano * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spellate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in una padella con un filo d'olio. Unite i funghi, puliti e affettati, e cuocete 10 minuti a fuoco medio, finché l'acqua emessa è evaporata, verso la fine salate e pepate. Intanto, riducete il parmigiano a scagliette. Tritate grossolanamente nel mixer i pomodori secchi con metà del parmigiano, il prezzemolo e un filo d'olio. Cuocete le linguine in acqua salata, scolatele e ripassatele nella padella dei funghi, con una noce di burro. Spegnete, unite il trito di pomodori secchi e servite con il parmigiano a scagliette rimasto e la rucola, lavata e asciugata.

Con gamberi e limone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 300 g di code di gamberi * 1 falda di peperone rosso * 1 spicchio d'aglio * 1 peperoncino fresco * ½ limone * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sgusciate i gamberi lasciando attaccate le codine, privateli del filo nero e lavateli. Pulite e tritate il peperone, il peperoncino e, a parte, l'aglio spellato. Fate appassire l'aglio in una padella con un filo d'olio. Aggiungete peperone e peperoncino e soffriggete qualche minuto. Unite i gamberi, rosolate 2 minuti, sfumate con il succo del limone, salate e spegnete. Cuocete le linguine in acqua salata. Scolatele al dente, conservando un po' della loro acqua. Versatele nella padella e saltate qualche istante unendo una noce di burro, il prezzemolo tritato e un filo dell'acqua tenuta da parte. Guarnite a piacere con spicchi di limone.

OLIVE

tanto sapore a piccole dosi

Uova farcite alla pancetta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 uova * 4 fette di pancetta * 2 cucchiaini di maionese * 1 cucchiaio di olive nere snocciolate * 1 ciuffo di basilico * 1 mazzetto di germogli * Olio extravergine d'oliva * Pepe

Immergete le uova in acqua bollente e rassodatele 10 minuti. Scolatele e passatele sotto l'acqua corrente fredda. Rompete la sommità dei gusci, ricavate albumi e tuorli scavando con un cucchiaino e sbriciolateli. Mescolateli in una ciotola con la maionese, le olive a pezzetti, il basilico a filetti, pepe e un filo d'olio. Rosolate in una padella antiaderente la pancetta, finché diventa croccante. Spezzettatela e unitela alle uova. Farcite i gusci con l'aiuto di un cucchiaino, decorate con i germogli sciacquati e servite.

Crema dolce con olive candite

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
750 ml di panna fresca * 150 ml di latte * 11 tuorli * 520 g di zucchero * 50 g di olive nere snocciolate * 75 g di arachidi sgusciate * 70 ml di liquore all'anice * 1 anice stellato

Scottate le olive pochi istanti per 3 volte in acqua bollente, cambiando ogni volta l'acqua. Portate a bollore in una casseruola 500 ml d'acqua con 250 g di zucchero. Unite le olive, cuocete 30 minuti a fuoco dolcissimo, spegnete e fate raffreddare le olive nello sciroppo. Portate a bollore panna e latte con l'anice. In una casseruola, sbattete i tuorli con 170 g di zucchero, stemperate con il mix di panna filtrato, unite le olive scolate e il liquore. Dividete la crema in 8 stampini e infornate un'ora a 100°. Spegnete, fate raffreddare e mettete in frigo 2 ore. Sciogliete lo zucchero rimasto in una padella fino a ottenere un caramello chiaro. Unite le arachidi e rigiratele. Versatele su un foglio di carta da forno e fate raffreddare. Servite la crema con le arachidi.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 fogli di pasta fillo * 750 g di petto di pollo * 4 uova * 120 g di olive verdi snocciolate * 2 cipolle * 2 spicchi d'aglio * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * ½ cucchiaino di curcuma * 50 g di mandorle a filetti * ½ bustina di zafferano * 500 ml di brodo di pollo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Dorate il pollo in un tegame con un filo d'olio. Levatelo e, nello stesso tegame, fate appassire le cipolle e l'aglio, spellati e tritati, con una noce di burro. Cospargete zenzero, curcuma, zafferano e mescolate. Riunite il pollo, versate il brodo, coprite, cuocete 15 minuti, regolate di sale e pepate. Fate intiepidire. Sgocciolate e sfilacciate la carne. Intanto, fate ridurre il sugo della metà. Riunite il pollo e versate le uova, le olive a rondelle e le mandorle. Fate fondere una grossa noce di burro e ungete il fondo e il bordo di uno stampo. Disponetevi 4 foglio di fillo, sovrapposti e leggermente sfalsati, ognuno spennellato di burro fuso. Riempite con la carne e il sughetto, coprite con i fogli rimasti, imburrati e sovrapposti, e sigillate i bordi. Spennellate la superficie di burro e infornate 30 minuti a 180°.

Torta sfogliata di pollo

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

Tartellette alle cipolle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 2 cipolle rosse * 1 dozzina di olive verdi snocciolate * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 cucchiaio di zucchero di canna * 2 cucchiai di aceto balsamico * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette e fatele rosolare in una padella, con un filo d'olio, senza disfarle troppo, finché sono morbide. Aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale, l'aceto e fate caramellare qualche minuto. Spegnete e fate intiepidire. Srotolate la pasta sfoglia, ricavate 6 dischi e trasferiteli su una placca, lasciandoli sulla loro carta da forno. Bucherellate la parte centrale e coprite con metà delle olive, tritate. Distribuite le fette di cipolle, condite con un giro d'olio e infornate a 180° per 15-20 minuti, finché la sfoglia risulta dorata. Guarnite con le olive rimaste, il prezzemolo tritato e servite.

Ossibuco al pomodoro

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 ossibuchi di vitello * 1 cipolla * 1 carota * 1 spicchio d'aglio * 400 g di pomodori pelati * 80 g di olive nere * 80 g di cipolline sott'aceto * 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro * 1 ciuffo di prezzemolo * 100 ml di vino bianco * Brodo di pollo * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Raschiate e tagliate a dadini la carota. Spellate e tritate cipolla e aglio. Infarinate gli ossibuchi e rosolateli in una casseruola, con un filo d'olio, da entrambi i lati. Toglieteli e fate appassire nella casseruola la carota e il trito. Riunite la carne, sfumate con il vino e aggiungete i pelati a pezzi, il concentrato e un filo brodo. Cuocete coperto circa 40 minuti, bagnando con altro brodo se occorre. Unite le cipolline e le olive, cuocete 5 minuti, regolate di sale, pepate e completate con il prezzemolo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di farina, più quella per la lavorazione * 12 gherigli di noci * 12 olive nere snocciolate * 12 g di lievito di birra * 1 cucchiaino di miele * 1 mazzetto di timo * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sciogliete il lievito e il miele in 320 ml di acqua tiepida. Versate la farina nella planetaria e impastate versando a filo l'acqua con il lievito. Unite 35 ml d'olio, una presa di sale e lavorate fino a ottenere una pasta liscia. Trasferitela in una ciotola infarinata, coprite e fate lievitare 2 ore. Tritate grossolanamente olive e noci. Riprendete l'impasto e dividetelo in 4. Sul piano infarinato, stendete ogni parte in un quadrato e cospargete con circa metà di noci e olive e foglioline di timo. Piegate i quadrati in 2, sigillate i bordi, incidete la superficie con 3-4 tagli paralleli e allargateli leggermente. Trasferite le focaccine su una placca rivestita di carta da forno. Fate lievitare altri 20 minuti. Miscelate acqua e olio in parti uguali, con qualche granello di sale, e spennellate il mix sulle focaccine. Cospargete noci e olive rimaste e infornate 20-25 minuti a 200°. Servite con timo fresco.

Focaccine alle noci

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Cocotte di cavolfiore

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 piccolo cavolfiore * 40 g di olive nere snocciolate * 4 rametti di prezzemolo * Aceto bianco * 250 ml di latte * 25 g di farina * Noce moscata * Olio di semi di arachidi * Burro * Sale e pepe

Pulite e dividete a cimette il cavolfiore. Lessatele in acqua salata, con un filo di aceto, e scolatele al dente. Intanto, sciogliete in un pentolino 20 g di burro, versate la farina, mescolate 1-2 minuti e stemperate con il latte caldo. Fate addensare la besciamella a fuoco dolce, continuando a mescolare. Insaporite con sale, pepe e noce moscata. Imburrate 4 cocotte, dividetevi la besciamella, le cimette, le olive e rigirate. Pepate e infornate 25-30 minuti a 180°. Friggete i rametti di prezzemolo in un dito di olio caldo. Sfornate le cocotte, guarnite con il prezzemolo fritto e servite.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
75 ml di latte * 200 g di farina * 50 g di parmigiano reggiano grattugiato * 2 uova * 1 cucchiaio di olive verdi a rondelle * ½ bustina di lievito in polvere * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

In una ciotola, setacciate la farina con il lievito, unite il parmigiano e mescolate. Sbattete le uova con il latte e un cucchiaio d'olio, versate sul composto di farina e amalgamate. Aggiungete le olive, mescolate e regolate di sale. Versate il composto in uno stampo da madeleine imburrato e infornate 20 minuti a 200°. Sfornate e lasciate intiepidire le madeleine prima di sformarle.

Madeleine al parmigiano

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Fesa ripiena alla salsiccia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
700 g di fesa di tacchino aperta a libro * 250 g di polpa di manzo macinata * 100 g di salsiccia * 50 g di olive taggiasche snocciolate * 4 spicchi d'aglio * 2 uova * 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 1 fetta di pancarrè * Latte * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una ciotola, mescolate la carne con la salsiccia, spellata e sbriciolata, il pancarrè ammollato nel latte e strizzato, il parmigiano, le olive e le uova. Regolate se occorre di sale e insaporite con pepe e noce moscata. Stendete la carne su un tagliere. Copritela con il ripieno, arrotolate e legate con qualche giro di spago. Trasferite l'arrosto in una pirofila e conditelo da tutti i lati con olio, sale e pepe. Aggiungete gli spicchi d'aglio non sbucciati e infornate per circa 45 minuti a 200°. Servite l'arrosto accompagnato, a piacere, da un purè di patate e una manciata di rucola o spinacini.

Gratin di carote alle mandorle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di carote * 50 g di olive nere al forno snocciolate * 50 g di mandorle a filetti * 3 cucchiai di cous cous * 1 ciuffo di prezzemolo * Zenzero in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale

Raschiate e tagliate a pezzetti le carote. Mescolatele in una ciotola con le olive, una presa di zenzero, una di sale, metà delle mandorle e 2 cucchiai di cous cous. Trasferite il mix in una teglia unta d'olio. Cospargete con il resto del cous cous, irrorate d'olio e infornate a 200° per 30 minuti, aggiungendo negli ultimi 5 minuti le mandorle rimaste e il prezzemolo tritato.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 coniglio a pezzi * 3 carote * 2 scalogni * 100 g di olive nere snocciolate * 20 g di capperi sott'aceto * 2 filetti di acciughe sott'olio * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaino di succo di limone * 1 mazzetto di timo * 150 di vino bianco * Brodo di pollo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Frullate le olive nel mixer con i capperi, le acciughe e l'aglio spellato, versando a filo olio quanto ne serve per ottenere una salsa densa (tapenade). Raschiate e tagliate a rondelle spesse le carote. Rosolate i pezzi di coniglio in una casseruola con un filo d'olio, da tutti i lati. Salate leggermente, pepate e tenete da parte. Fate appassire nella casseruola gli scalogni, spellati e tritati. Unite le carote e sfumate con il vino. Spalmate la tapenade sui pezzi di coniglio, rimetteteli nella casseruola, versate il brodo, unite il timo e cuocete 45 minuti a fuoco dolce, coperto.

Coniglio con tapenade

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

Scaloppine al limone

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di fettine di petto di pollo * 200 g di riso long&wild * 80 g di olive nere e verdi * 1 mazzetto di rucola * 1 rametto di rosmarino * 1 limone * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate il limone, ricavate la scorza a filetti e spremete il succo. Infarinate le fettine di carne e doratele a fuoco vivo in una padella con una noce di burro e un filo d'olio. Unite il succo e le scorzette, il rosmarino a ciuffetti, le olive, poco sale e una macinata di pepe. Abbassate la fiamma e cuocete circa 15 minuti, rigirando le scaloppine ogni tanto. Lessate il riso, nel frattempo, in acqua salata. Scolatelo e servitelo con le scaloppine, il sughetto e la rucola, lavata e asciugata.

ALLA CREMA *la dolce tentazione che piace a tutti*

Millefoglie alle mandorle

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
240 g di farina * 350 g di zucchero * 4 uova * 440 g di burro, più quello per le teglie * 150 g di panna acida * 1 cucchiaio di miele * 1 cucchiaino di bicarbonato * 1 cucchiaio di aceto * 2 cucchiai di cacao amaro * 600 ml di latte di mandorle * 80 g di zucchero * 3 cucchiai di amido di mais * 150 g di cioccolato fondente * 70 g di zucchero * Mandorle sgusciate

Sbattete le uova con 200 g di zucchero. Incorporate 90 g di burro fuso, la panna acida, la farina setacciata con bicarbonato e cacao, il miele e l'aceto. Versate il composto in 7 piccole teglie basse da pizza, imburrate. Infornate 10 minuti a 180°. Stemperate l'amido in un pentolino con il latte di mandorle, unite 80 g di zucchero e fate addensare a fuoco dolce. Trasferite in una ciotola, unite il burro rimasto a dadini, mescolate per scioglierlo, coprite con pellicola e fate raffreddare. Sovrapponete su un piatto le torte sformate, alternate alla crema, e passate in frigo. Sciogliete lo zucchero rimasto in un pentolino con 120 ml d'acqua a fuoco dolce. Unite il cioccolato, un pezzetto per volta, sempre mescolando. Lasciate intiepidire la glassa, versatela sulla torta, fate raffreddare e passate in frigo un'ora. Guarnite con le mandorle.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
100 g di farina * 300 g di zucchero semolato * 5 uova * 6 tuorli * 1 cucchiaino di miele * 1 cucchiaino di lievito in polvere * 500 ml di latte * 3 limoni * 40 g di amido * 40 g di fecola * Zucchero a velo * Sale

Sgusciate le uova, separate albumi e tuorli e lavorate questi ultimi con 150 g zucchero semolato, per ottenere una spuma. Unite il miele, un pizzico di sale, la farina setacciata con il lievito, gli albumi a neve e amalgamate. Versate in una teglia rivestita di carta da forno, livellate e infornate 10 minuti a 180°. Sfornate, spolverizzate la pasta di zucchero a velo, coprite con pellicola, arrotolate nella carta da forno e lasciate raffreddare. Lavate i limoni, ricavate la scorza a strisce, unitele al latte in un pentolino, scaldate e fate riposare 10 minuti. Mescolate in una casseruola i tuorli e lo zucchero semolato rimasto. Unite l'amido e la fecola setacciati, stemperate con il latte filtrato e fate addensare a fuoco dolce, mescolando. Versate la crema in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare. Srotolate la pasta, eliminate la pellicola, spalmate la crema, richiudete e avvolgete il rotolo in pellicola. Passate in frigo 3 ore. Spolverizzate di zucchero a velo, guarnite a piacere con fettine di limone e servite.

Rotolo al limone

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

TORTE ALLA CREMA

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g di ricotta * 150 g di farina * 150 g di zucchero * 250 ml di latte * 50 ml di olio di semi di girasole * 3 uova * 30 g di cacao amaro * 30 g di miele * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 2 g di bicarbonato * 10 g di gelatina in fogli * 3 manghi * 12 amarene sciroppate * Sale

In una terrina, sbattete le uova con 100 g di zucchero, metà del miele, un pizzico di sale e la vaniglia. Unite l'olio, 100 ml di latte e la farina, setacciata con cacao e bicarbonato. Versate in una teglia rettangolare rivestita di carta da forno e cuocete 35 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare. Frullate separatamente la polpa di un mango e le amarene. Ammollate la gelatina in acqua fredda. Strizzatela e scioglietela nel latte rimasto, caldo. In una ciotola, mescolate la ricotta con lo zucchero e il miele rimasti e il latte. Dividete la crema in 2 parti e unite a una la purea di mango, all'altra quella di amarene. Tagliate il dolce in 2 strati. Spalmate la base con la crema alle amarene, coprite con il secondo strato, la crema al mango e passate in frigo 4-5 ore. Guarnite con i manghi rimasti, a dadini, e a piacere boccioli di rosa edibili.

Trancetti al cacao e frutta

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Crostata di banane

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 100 g di zucchero * 450 ml di latte * 4 tuorli * 30 g di burro * 30 g di amido di mais * 2 banane * ½ limone * 50 ml di panna fresca

Foderate con la frolla uno stampo rivestito di carta da forno, bucherellate il fondo, coprite con altra carta, una manciata di legumi secchi e infornate 25 minuti a 190°. Sfornate, eliminate legumi e carta e fate raffreddare. In una casseruola, sbattete i tuorli con lo zucchero. Incorporate l'amido e stemperate con il latte caldo. Fate addensare la crema a fuoco dolce, mescolando. Spegnete, aggiungete il burro e mescolate per scioglierlo. Affettate le banane, spruzzate le fettine con il succo del limone e disponetele sulla base della crostata, tranne qualcuna per decorare. Versate la crema, coprite con pellicola a contatto, fate raffreddare e passate in frigo un'ora. Montate la panna, a piacere con poco zucchero a velo. Distribuitela a ciuffetti sulla crostata e guarnite con le fettine di banana tenute da parte.

Cake alla menta

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
350 g di farina * 475 g di burro * 350 g di zucchero di canna * 500 g di zucchero a velo * 2 uova * 75 ml di panna fresca * 3 cucchiai di cacao amaro * 150 g di cioccolato fondente * 150 g di yogurt * 3 cucchiaini di lievito in polvere * 1 cucchiaino di bicarbonato * Estratto di menta * Colorante verde

In una ciotola, lavorate 225 g di burro con lo zucchero di canna. Incorporate le uova, il cacao sciolto in 3 cucchiai di acqua calda, 75 g di cioccolato fuso e la farina, setacciata con lievito e bicarbonato, alternata allo yogurt. Infine, unite 275 ml di acqua bollente e mescolate. Dividete l'impasto in 3 stampi da 20 cm, rivestiti di carta da forno, e cuocete 30-35 minuti a 180º. Sfornate e fate raffreddare. Mescolate il burro rimasto, morbido, in una terrina con lo zucchero a velo e la panna. Versate qualche goccia di colorante, l'estratto di menta e unite il cioccolato rimasto, tritato. Pareggiate la superficie delle torte, sovrapponetele alternandole a parte della crema e rivestite il dolce con la crema rimasta.

Cake di pane alle nocciole

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
12 fette di pancarrè integrale * 100 g di nocciole spellate * 160 g di cioccolato fondente * 60 ml di latte * 200 g di confettura di frutti di bosco * 1 cucchiaio di zucchero * 50 g di mirtilli * Granella di zucchero colorata

Tostate le nocciole qualche minuto in una padella antiaderente, per dorarle leggermente. Fatele raffreddare e tritatele nel mixer con lo zucchero, per ottenere un composto fine. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Unite il latte caldo e mescolate. Aggiungete le nocciole e amalgamate per ottenere una crema omogenea. Tostate le fette di pane e spalmatene metà con la crema di nocciole e metà con la confettura. Sovrapponete le fette, 3 a 3, alternando le farciture poi tagliatele a spicchi. Guarnite gli spicchi con i mirtilli lavati, la granella e servite.

Tarte al cioccolato

Preparazione 40 minuti
Tempo di cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
350 g di farina 00 * 100 g di farina di mandorle * 200 g di burro * 150 g di zucchero a velo * 1 uovo * 1 cucchiaino estratto di vaniglia * 150 g di cioccolato fondente * 250 ml di panna fresca * 100 g di mandorle spellate * Cacao amaro * Sale

Impastate la farina 00 con il burro a dadini. Unite la farina di mandorle, un pizzico di sale, 125 g zucchero a velo, l'uovo, la vaniglia e amalgamate. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e mettete in frigo 30 minuti. Stendete la frolla in uno stampo, rivestito di carta da forno, bucherellatela e infornate a 180° per circa 25 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Tritate il cioccolato e mettetelo in una ciotola. Scaldate 150 ml panna in un pentolino, versatela sul cioccolato e mescolate per scioglierlo. Unite le mandorle, tritate grossolanamente, e amalgamate. Versate la crema sulla base della torta e livellate. Passate in frigo almeno 2 ore. Montate la panna rimasta con il resto dello zucchero, spalmatela sulla tarte, spolverizzate di cacao e servite.

Cubotti di sfoglia

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2 rotoli di pasta sfoglia pronta rettangolare * 500 ml di latte * 4 tuorli * 110 g di zucchero semolato * 50 g di amido di mais * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 50 g di burro * ½ limone * Zucchero a velo

Lavate il limone, ricavate la scorza a strisce, mettetele in un pentolino con il latte, scaldate e spegnete. In una casseruola, lavorate i tuorli con lo zucchero semolato e la vaniglia. Unite l'amido, stemperate con il latte filtrato e fate addensare a fuoco dolce. Spegnete e incorporate il burro. Trasferite la crema in una ciotola, coprite con pellicola a contatto, fate raffreddare e passate in frigo. Stendete le sfoglie su 2 placche, lasciandole sulla loro carta da forno, e incidetele a griglia. Spolverizzatele di zucchero a velo e infornatele 20 minuti 200°. Fate raffreddare. Sovrapponete le sfoglie farcendole con la crema e riponete in frigo 4 ore. Spolverizzate di zucchero a velo e servite a quadrotti, tagliati lungo le incisioni.

Pandispagna ai frutti di bosco

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 torte di pan di Spagna pronte * 250 g di burro * 350 g di latte condensato * 200 g di frutti di bosco * 150 g di more * 2 cucchiai di zucchero * ½ limone * 50 g di cioccolato fondente

Lavate i frutti di bosco e le more. Frullate 3/4 delle more e passate la purea al setaccio. Montate nel mixer il burro morbido per renderlo soffice. Unite il latte condensato, sempre montando per ottenere una crema. Trasferitene 1/3 in una ciotola, incorporate con una spatola la purea di more e mettete le creme in frigo. Trasferite i frutti di bosco in una casseruola con lo zucchero e il succo del limone. Fateli sobbollire a fuoco dolce per circa 15 minuti, spegnete e lasciate raffreddare. Disponete un pan di Spagna su un piatto, rifilate la superficie con un coltello, per renderla piatta, e spalmate metà della crema al burro bianca. Aggiungete la composta di frutti di bosco e parte della crema alle more. Coprite con la seconda torta e la crema bianca rimasta (a piacere, potete fare ciuffi decorativi con una tasca da pasticciere). Decorate il bordo con il resto della crema alle more e completate con il cioccolato fondente, grattugiato, e le more tenute da parte.

Tartellette brûlée

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 6 tuorli * 100 g di zucchero semolato * 500 ml di panna fresca * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * Farina * Burro * Zucchero di canna * Cannella in polvere

Mescolate i tuorli con lo zucchero semolato, unite la panna e la vaniglia, coprite con pellicola e fate riposare in frigo 2 ore. Stendete la frolla sul piano infarinato, ricavate 6 dischi e rivestite gli stampini da tartelletta, imburrati e infarinati. Bucherellate il fondo, versate la crema, cospargete di zucchero di canna e cannella e infornate 30 minuti a 165º. Accendete il grill 5 minuti per caramellare lo zucchero. Fate intiepidire e decorate a piacere con pastiglie di cioccolato.

TORTE ALLA CREMA

Delizia con sbriciolata

Preparazione 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
3 dischi di pan di Spagna pronti * 200 g di crema di marroni * 300 g di crema pasticcera * 200 g di cioccolato fondente * 80 ml di panna fresca * 50 g di biscotti secchi * 4 amaretti * 50 ml di latte * 60 ml di liquore al cioccolato * Burro

Mescolate la crema di marroni con la pasticcera e un cucchiaio di liquore. Mescolate il liquore rimasto con il latte e spennellate la superficie dei dischi di pan di Spagna. Spalmate il primo disco con la crema, sovrapponete il secondo, la crema rimasta e chiudete con l'ultimo disco. Tritate il cioccolato, mettetelo in una ciotola e versatevi la panna calda, mescolando per scioglierlo. Unite una noce di burro, rigirate fino a ottenere una crema liscia e versatela sulla torta. Frullate biscotti e amaretti, cospargeteli sulla torta e tenete in frigo 2-3 ore prima di servire.

Cheesecake al mango

Preparazione
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
160 g di biscotti secchi * 90 g di burro * 300 g di formaggio fresco spalmabile * 220 ml di panna fresca * 15 g di gelatina * 230 g di zucchero * 3 manghi * 200 g di cioccolato fondente * 60 ml di latte * Cocco secco grattugiato

Mettete la gelatina ammollo in acqua fredda. Tritate nel mixer i biscotti, mescolateli al burro fuso e distribuiteli in uno stampo a cerniera, rivestito di pellicola. Sciogliete metà gelatina, strizzata, in 40 ml di latte caldo. Lavorate il formaggio con 200 g di zucchero, unite il latte con la gelatina e 200 ml di panna semi montata. Versate sui biscotti e mettete in frigo 30 minuti. Frullate la polpa dei manghi. Scaldatene qualche cucchiaio in un pentolino, scioglietevi la gelatina rimasta, riunite al resto della purea e stendete sulla crema di formaggio. Rimettete in frigo 4 ore. Tritate il cioccolato. Scaldate in un pentolino il resto di panna, latte e zucchero. Versate il mix sul cioccolato, in una ciotola, e mescolate. Servite il cheese cake con la crema al cioccolato e il cocco.

Direttore responsabile
UMBERTO BRINDANI

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 9/2023
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Rotolito S.p.A. Via Sondrio 3, Seggiano di Pioltello, 20096 - Milano, Italia

Trentino Erbe®

presenta

MokaTee®

LA MOKA PER TISANE

Acciaio Inox 18/10
INDUZIONE

MokaTee 400 ml € 59,00
+ OMAGGIO
UN Vasetto Infuso da 50 tazze

MokaTee 800 ml € 79,00
+ OMAGGIO
TRE Vasetti Infuso da 50 tazze

Entrambe in elegante confezione regalo - Offerta valida fino a fine aprile 2023
*Scrivere nelle note visto su **GENTE IN CUCINA***

Esclusivamente su:

WWW.TRENTINOERBE.IT

al telefono 335.5277802

o nel nostro spaccio: via dei Cardi, 7 - **LAVIS** (Trento)